

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

REPAS FROID

REPAS FROID

LE JOUR DU 


LUNDI 1

MARDI 2

MERCREDI 3

JEUDI 4


VENREDI 5

 Œufs brouillés à l'espagnole
(haricots plats, maïs, haricots blancs, poivrons, épices à paella, ail, oignons)

Poulet rôti


Dés de dinde


* Melon BIO 

 Parmentier de poisson

Coquillettes BIO 
+ emmental râpé

 Taboulé

 Salade parmentière
(pomme de terre, tomates, poivrons, maïs, olives noires)

 Sauté d'agneau sauce charcutière
(Tomate concentrée, moutarde, cornichons, ail, oignons)

Salade verte 

Fromage blanc aux fruits

Emmental

Yaourt nature

Röstis de légumes

* Tomme BIO  

Compote pomme pêche

* Fruit de saison BIO  

Fruit de saison BIO 

Yaourt aromatisé

Glace cône vanille

GOUTER *

GOUTER *

GOUTER

GOUTER *

GOUTER *

Pain
Beurre
Fruit de saison

Pain
Petit moulu aux noix
Compote de pommes

Pain
Chocolat tablette
Lait équitable

Pain
Confiture de fraise
Lait équitable

Gaufre pâtissière
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

JOUR DU 

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Salade de concombre BIO & emmental	Œuf dur BIO	Salade iceberg	Rôti de bœuf BIO	Salade de haricots verts
Méli-mélo gourmand aux haricots rouges <i>(petit pois, haricots rouges, champignons)</i>	Salade de blé BIO à la californienne <i>(tomates, maïs, ananas, petits pois)</i>	Nuggets de poulet	Salade de pommes de terre à la catalane <i>(tomates, olives, poivrons, oignons)</i>	Pizza au fromage & sa salade verte
Boulgour BIO & beurre	Fromage frais aux fruits BIO	Salade de pâtes à la parisienne <i>(tomates, échalotes, basilic, maïs)</i>	* Yaourt nature BIO	* Edam BIO
Compote de pommes	* Fruit de saison BIO	Cake à la vanille	* Fruit de saison BIO	Fruit de saison
GOUTER *	GOUTER *	GOUTER	GOUTER *	GOUTER *
Cake mini aux fruits Lait équitable Fruit de saison	Pain Pavé 1/2 sel Compote pomme banane	Pain Fromage fondu Fruit de saison	Pompon cacao Lait équitable Compote de pommes	Pain Confiture d'abricot Fromage frais nature & sucre

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

***UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle**

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

REPAS FROID

LUNDI 15



Salade de pâtes
(farfalles BIO mais Surimi
Tomates Concombre)

Mimolette

* Fruit de saison BIO

GOUTER *

Pain
Fromage frais au sel de Guérande
Jus multivitamines

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

LE JOUR DU VÉGÉ

MARDI 16

Salade de pois chiches

Raviolis aux légumes
+ emmental râpé

Salade verte

Glace bâtonnet chocolat

GOUTER *

Pompon cacao
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

MERCREDI 17

* Pastèque BIO
Et fêta

Colin pané
+ citron quartier

Tortis BIO
+ emmental râpé

Crème dessert à la vanille

GOUTER

Moelleux au citron
Lait
Compote de pommes

LE PAYS BASQUE

JEUDI 18

LE PAYS BASQUE

Axoa de veau
(émincé de veau, tomates, concentrée
de tomate, poivrons, oignons, ail)

Riz IGP Camargue
Ratatouille

Fromage frais nature

Compote

GOUTER *

Pain
Chocolat tablette
Fruit de saison

REPAS FROID

VENREDI 19

Aïoli provençal

poisson blanc, œuf dur &
légumes aïoli
(haricots verts, pommes de
terre, carottes)

Camembert

* Fruit de saison BIO

GOUTER *

Pain
Confiture de fraise
Yaourt nature & sucre

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

REPAS FROID

LUNDI 22

Nuggets de volaille

Salade verte, maïs, tomates, croûtons

Emmental


Compote pomme abricot

GOUTER *

Barre choco crunchy
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MARDI 23

Dés de dinde

 Salade de pommes de terre à la californienne
tomates, maïs, ananas, petits pois

* Yaourt nature BIO  

* Fruit de saison BIO  

GOUTER *

Pain
Pavé 1/2 sel
Compote de pommes

MERCREDI 24

Cordon bleu

Printanière de légumes

Camembert

Liégeois au chocolat


GOUTER

Gaufre pâtissière
Lait équitable
Fruit de saison

LE JOUR DU 

JEUDI 25

Salade verte

 Quiche au fromage
Tarte au fromage

Croq lait

Glace cône vanille chocolat

GOUTER *

Pain
Fromage à tartiner
Fruit de saison

VENDREDI 26

Raviolis au saumon
& emmental râpé

Salade verte 

Fromage frais aux fruits

* Fruit de saison BIO  

GOUTER *

Pain
Confiture d'abricot
Fromage frais nature & sucre

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

REPAS FROID

REPAS FROID

REPAS FROID

LUNDI 29

Dés de dinde

👩‍🍳 Salade de pommes de terre à la piémontaise
(pommes de terre, cornichons, tomates, oignons, olives)

* Gouda BIO  

* Fruit de saison BIO  

GOUTER *

Pain
Miel
Fromage frais nature & sucre

LE JOUR DU VÉGÉ
MARDI 30

Carottes râpées

Pizza au fromage & sa salade verte

Camembert

Mousse au chocolat

GOUTER *

Rocher choco coco
Lait équitable
Fruit de saison

MERCREDI 1

Rôti de bœuf BIO 

👩‍🍳 Taboulé


Croc lait

Gaufre

GOUTER

Fourrandise à la fraise
Lait équitable
Fruit de saison

JEUDI 2

Œuf dur BIO  mayonnaise

👩‍🍳 Salade de pâtes (tomates & maïs)

Fromage fondu

* Fruit de saison BIO  

GOUTER *

Pain
Chocolat tablette
Yaourt nature & sucre

VENREDI 3

C'EST LES VACANCES

Pain bagnat complet
(salade verte, tomates, œuf, olives)

Chips

Fruit de saison (pomme)

GOUTER *

Pain
Petit moulé nature
Compote

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité